

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Донецький національний університет економіки і торгівлі**  
**імені Михайла Туган-Барановського**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС  
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«ПРОКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 6**

Розробник: Юдіна Т.І.  
доцент кафедри технології в  
ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи,  
д.т.н., професор

2019 – 2020 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Вибіркова дисципліна</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>6</b>
Загальна кількість годин	<b>180</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>45</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>27</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>108</b>
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	<b>4,8</b>
самостійної роботи студента	<b>7,2</b>
Вид контролю	<b>екзамен, курсовий проект</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль** – формування системи теоретичних знань і практичних навичок в галузі проектування закладів ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

**Завдання:** підготовка майбутніх фахівців професійно приймати участь у розробці проектів нових закладів ресторанного господарства, проводити експертизу та оцінку якості проектних рішень діючих закладів, розробляти сучасні заходи по їх удосконаленню, обґрунтовувати і приймати рішення щодо необхідності розробки і впровадження новацій у закладах ресторанного господарства.

**Предмет:** нормативно-правові засади проектної діяльності, сировинні запаси, система постачання закладів ресторанного господарства, технологічні підходи до проектування процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів) та виробництва готової кулінарної продукції, матеріально-технічне та інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу.

### **Зміст дисципліни розкривається в темах:**

Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.

Тема 2. Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту.

Тема 3. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання.

Тема 4. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів).

Тема 5. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів

виробництва готової кулінарної продукції.

Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування.

Тема 7. Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Тема 8. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 9. Технічний нагляд та експертиза проектів.

### 3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства та просторове забезпечення виробничого процесу</b>					
Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.	17	4	1	-	12
Тема 2. Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту	23	6	2	-	15
Тема 3. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання	17	4	2	-	11
Тема 4. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	20	6	4	-	10
Тема 5. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції	21	6	5	-	10
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>98</b>	<b>26</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	<b>58</b>
<b>Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісного процесу та моделювання закладів ресторанного господарства у просторі</b>					
Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування	20	4	2	-	14
Тема 7. Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу	16	4	2	-	10
Тема 8. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства	28	7	5	-	16
Тема 9. Технічний нагляд та експертиза проектів	18	4	4	-	10
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>82</b>	<b>19</b>	<b>13</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>45</b>	<b>27</b>	<b>-</b>	<b>108</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Нормативно-правові засади проектної діяльності.	4
2	Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту	1
3	Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання	2
4	Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	2
5	Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції	4
6	Просторове рішення зони обслуговування	2
7	Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу	2
8	Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства	5
9	Технічний нагляд та експертиза проектів	4
<b>Всього</b>		<b>27</b>

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Дослідження факторів, що впливають на принципи формування мережі закладів ресторанного господарства району (міста, селища).

2. Моніторинг ринку закладів ресторанного господарства (шкільного харчування, студентського харчування, швидкого обслуговування, при промислових підприємствах і т.д.).

3. Дослідження структурних змін на ринку закладів ресторанного господарства району (міста, селища).

4. Скласти завдання на проектування закладу ресторанного господарства (за самостійним вибором студента).

5. Розробка техніко - економічного обґрунтування проекту закладу ресторанного господарства згідно з обраною концепцією.

6. Науково-етнографічне дослідження кулінарних особливостей національної кухні (за самостійним вибором студента) та моделювання виробничої програми закладу.

7. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу прийняття та зберігання сировини.

8. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу заготівельних цехів.

9. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу гарячого цеху.

10. Розробка поелементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу кондитерського цеху.

11. Розробка просторової моделі закладів ресторанного господарства різних типів (згідно індивідуального завдання).

12. Обґрунтування показників та визначення організаційно-технічного рівня закладу ресторанного господарства (за самостійним вибором студента).

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства та просторове забезпечення виробничого процесу</b>			
Тема 1. Нормативно-правові засади проектної діяльності.	12	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Нормативно-правові засади проектної діяльності. Джерела [1, 2, 3, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 2. Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту	15	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Визначення концептуальних засад розроблення технологічної частини проекту. Джерело [1, 2, 4, 5, 7]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 3. Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання	11	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 4. Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів)	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування технологічних процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів). Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 5. Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організаційно-технологічні підходи до проектування процесів виробництва готової кулінарної продукції. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
<b>Разом змістовий модуль 1</b>	<b>58</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісного процесу та моделювання закладів ресторанного господарства у просторі</b>			
Тема 6. Просторове рішення зони обслуговування	14	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Просторове рішення зони обслуговування. Джерело [1, 2, 4, 5, 8].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 7. Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Розроблення матеріально-технічного та інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу. Джерело [1, 2, 3, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 8. Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства	16	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Розроблення архітектурних рішень закладів ресторанного господарства. Джерело [1, 2, 4, 5, 6].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 9. Технічний нагляд та експертиза проектів	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Технічний нагляд та експертиза проектів. Джерело [1, 2, 5, 8]. 2. Підготовка до розв'язання практичних завдань	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
<b>Разом змістовий модуль 2</b>	<b>50</b>		
<b>Разом</b>	<b>108</b>		

**7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями**

Результати навчання	Компетентності																	
	Загальні							Предметно-спеціальні										
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9		
1. Знання теоретичних основ проектування закладів ресторанного господарства									+									
2. Знання сучасних методик і галузевих вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів ресторанного господарства на базі законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі									+									
3. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу ресторанного господарства									+									
4. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів ресторанного господарства									+									
5. Уміння забезпечити апаратне оформлення закладів ресторанного господарства										+								
6. Уміння розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій										+								
7. Уміння проводити експертизи проектів											+							
8. Здатність до використання набутих знань у практичній діяльності.											+							

## 8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), виконання індивідуальних завдань курсового проекту, розв'язання практичних завдань.

## 9. Методи оцінювання

Екзамен.

### 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів); у випадку курсової роботи -100 балів.

### Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індиві- дуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1			2			2
Тема 2			2	5		7
Тема 3			2	5		7
Тема 4			2	5		7
Тема 5			2			2
Разом змістовий модуль 1			10	15	5	<b>30</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 6			2			2
Тема 7			2			2
Тема 8			2			2
Тема 9		7	2			9
Разом змістовий модуль 2		7	8		5	<b>20</b>
Разом						

### Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).



<b>Оцінка</b>		
<b>100-бальна шкала</b>	<b>Шкала ECTS</b>	<b>Національна шкала</b>
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

## **11. Методичне забезпечення**

1. Електронний конспект лекцій.
2. Навчально-методичні вказівки для проведення практичних (лабораторних) занять.
3. Методичні вказівки до виконання курсового проекту.

## **12. Рекомендована література**

### **Основна**

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004 - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
2. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 - [Чинний від 1999-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 28 с. – (Національний стандарт України).
3. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
4. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
5. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина – М.: КолосС, 2006. – 247 с.

### **Допоміжна**

6. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / [Л.З. Шильман и др.] – Саратов: Саратов. гос. агр. ун-т им. Н.И.Вавилова, 2001. – 368 с.
7. Лименец А.И. Справочник технолога общественного питания / Лименец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. – М.: Колос, 2000. – 416 с.

8. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 1 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2002. – 256 с.
9. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 2 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003. – 380 с.
10. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 3 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. – 456 с.

### **Інформаційні ресурси**

11. Соломонова Л. В. Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. — 2011. — №11. Т.1. — С. 161-164. Режим доступа к журналу: <http://www.moluch.ru/archive/34/3902/>
12. Котов С. От чертежа к модели: технологии быстрого прототипирования и их воплощение в реальные устройства [Электронный ресурс] / С. Котов // Журнал "КПД" № 1' – 2007. – С. 32-36. Режим доступа к журналу: [http://cad.in.ua/index.php?option=com\\_content&task=view&id=31&Itemid=31](http://cad.in.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=31)
13. Проектирование ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа к журналу: <http://pt-center.com.ua/page/44/>